

## Hôtellerie-Restauration

# Bac professionnel cuisine

<https://www1.ac-lyon.fr/greta/formation/pdf?id=808>

### Objectif

Maîtriser les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Participer à l'approvisionnement, à la gestion des stocks et aux relations avec les fournisseurs. Acquérir des compétences en gestion et en comptabilité permettant de contribuer à la maîtrise des coûts. Être apte à animer une équipe. Intégrer dans son activité les problématiques de respect de l'environnement, de développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, en valorisant les dimensions de nutrition, plaisir et bien-être.

Activité exercée dans des contextes diversifiés : restauration traditionnelle, thématique ou collective.

Types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme : premier.ère commis, chef.fe de partie ou adjoint.te au chef.fe de cuisine pour le secteur de la restauration commerciale. Ou chef.fe de cuisine ou chef.fe-gérant.te, ou responsable de production pour le secteur de la restauration collective.

Préparer le Baccalauréat Professionnel : tout ou partie des unités des domaines professionnels et généraux.

### Contenu

Organiser la production

Communiquer et commercialiser les prestations

Animer et gérer une équipe en restauration

Gérer des approvisionnements et mener une gestion d'exploitation en restauration

Appliquer et maintenir une démarche qualité en restauration.

Domaines Professionnels : Travaux pratiques et travaux appliqués, Technologie, Sciences appliquées, Gestion de l'entreprise et mercatique, Prévention, santé, environnement - SST

Domaines Généraux : Français, Histoire/géographie - Éducation civique, Mathématiques, Sciences-physiques, Anglais, Arts appliqués et cultures artistiques.

### Prérequis

CAP validé ou niveau 1ère générale ou technologique.

Formation ou expérience dans le domaine

Priorité aux titulaires d'un diplôme du secteur

Aptitudes requises : Résistance physique et nerveuse, habileté manuelle, Hygiène corporelle rigoureuse, Travail en équipe, Disponibilité et adaptation (horaires décalés, travail le week-end, mobilité, commandes exceptionnelles), Solide motivation.

### Niveau d'entrée

Niveau 3 (CAP, BEP) ex-niveau V

### Modalités d'admission et recrutement

admission après entretien

admission après test

admission sur dossier

### Reconnaissance des acquis

Baccalauréat professionnel (Niveau 4)

Attestation des acquis.

### Codification de l'offre

42752 - Cuisine

### Date de mise à jour

17/06/2021

### Dates

Du 06/09/2021 au 30/06/2023

En apprentissage sur 2 ans, chaque année de septembre à juin.

### Public

tout public

Accès handicapés

### Durée

1350 heures

Apprentissage

### Effectifs

10 - 13

### Modalités

Formation en présentiel

En alternance

Individualisé

Collectif

Cours du jour

### Tarif

Nous consulter

### Lieux

Vénissieux - Site Démocratie

3 avenue Marcel CACHIN

69200 VENISSIEUX

Vénissieux - Lycée Hélène Boucher

18 rue Rosenberg

69200 VENISSIEUX

### Contact

Olga PINTO

0478788484

contact.greta.lyonmetropole@ac-lyon.fr

### Coordonnées

GRETA CFA LYON MÉTROPOLE

41 rue Antoine Lumière

69372 Lyon CEDEX 08

Tel : 04 78 78 84 84

Fax : 04 78 78 84 94

contact.greta.lyonmetropole@ac-lyon.fr